MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNOS ELÉTRICOS

LINHA CRYSTAL

CRYSTAL INOX
CRYSTAL PLUS

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um dos mais eficientes aparelhos, destinados a facilitar o seu dia-a-dia no preparo de alimentos sendo de uso exclusivamente doméstico.

Para obter melhores resultados na utilização destes produtos, recomendamos que leia e siga com atenção as instruções contidas neste manual, e que o guarde para consultas futuras.

DESDE 1941

ATENÇÃO:

Antes de instalar e operar o aparelho leia atentamente todas as instruções contidas neste manual e mantenha-o para futuras referências.

Mantenha as crianças sob supervisão e afastadas do forno.

ÍNDICE

SEGURANÇA

Cuidados com sua segurança

a. Mesmo com isolamento térmico, as partes metálicas sempre ficam mais aquecidas, pois conduzem o calor, recomenda-se não tocá-las com peças de metal, como talheres, pulseiras, anéis, etc., quando o aparelho estiver ligado ou ainda quente, pois mesmo após desligado seu forno permanecerá quente por um período superior a **30 minutos.**

b. Nunca esqueça o forno ligado com alimento dentro. Qualquer alimento como pão, carne, frango, etc., pode tornar-se combustível, podendo provocar incêndio. Se isto acontecer NÃO abra a porta do forno até a chama se apagar.

c. Ao preparar alimentos gordurosos, os respingos de gordura podem causar pequenas chamas, se isto acontecer faça o procedimento acima.

d. Caso coloque o forno em suporte de parede, certifique-se que o mesmo suportará o peso do forno e do assado. Mantenha o afastamento recomendado entre o forno e as paredes. O forno deve estar bem nivelado na horizontal.

e. A prateleira apresenta duas travas, que deverão ficar encaixadas nas corrediças laterais, voltadas para o fundo e para baixo de seu forno, evitando assim que a mesma caia, caso você puxe-a para fora.

f. A temperatura da porta ou da superfície externa pode estar alta durante o funcionamento do aparelho.

g. Mantenha as crianças afastadas do forno, quando o mesmo estiver sendo utilizado, ou ainda quente, evitando acidentes.

h. Para sua segurança as tomadas e instalações devem estar em perfeito estado.

i. Não utilize conectores tipo T ou derivados, extensões ou emendas, não ligue simultaneamente outro eletrodoméstico na mesma tomada que está ligado o seu Forno Elétrico Layr.

j. Não deixe folga entre os pinos do cordão de alimentação de seu forno com o encaixe da tomada na parede, pois isto poderá provocar um superaquecimento da tomada/plugue danificando-os em definitivo, podendo até derretê-los.

k. Quando estiver usando produtos elétricos recomendamos estar sempre calçado, sobre um piso seco e fazer uso de luvas térmicas.

l. Produto para uso estacionário.

m. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Este símbolo significa: "Cuidado Superfícies Quentes"

ATENÇÃO: A fim de evitar um perigo devido a um rearmamento inadvertido do protetor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo ou interruptor externo, como do tipo minuteria, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.

INSTALAÇÃO

O local e a instalação de seu forno elétrico são muito importantes para seu bom desempenho, segurança e economia de energia.

Alguns fatores devem ser considerados, observe-os:

a. Verifique na etiqueta de identificação colada atrás de seu forno se a voltagem é 127 V ou 220 V. A voltagem também está indicada por uma etiqueta colada no cordão de alimentação próxima ao plugue.

b. Não instalar próximo a materiais inflamáveis como: álcool, plásticos, cortinas, etc., mantenha sempre uma área livre de 10 cm ao redor do forno e não coloque nada sobre ele.

c. Não instalar em locais úmidos, pois poderá prejudicar o bom desempenho de seu forno.

d. Procure instalar sobre superfícies resistentes ao calor como granito, mármore, alvenaria ou cerâmica. Nunca tire os pés de seu forno.

e. Evite colocar seu forno sobre superfícies de madeira ou fórmica, pois o uso intenso e prolongado deste aparelho poderá danificar o acabamento destes materiais.

f. Disjuntor/fusível/fiação: Para os fornos na voltagem 127 V usar disjuntor ou fusível de 30 ampéres e para os fornos de 220 V usar disjuntor de 20 ampéres. A ligação da rede elétrica onde será instalado o forno elétrico deve ser independente e com o cabo de seção nominal com mínimo 2,5 mm^2.

g. Fio Terra – todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia. Nossos fornos possuem cordão de alimentação com 3 pinos (já aterrado). O plugue e o cordão de alimentação do forno nunca devem ser alterados ou cortados. Consulte a Rede de Postos Autorizados caso tenha dúvidas. Caso o fio terra NÃO seja ligado, a J.Ryal & Cia. Ltda., isenta-se de qualquer responsabilidade.

RECOMENDAÇÕES ÚTEIS

a. Verificar periodicamente se o cabo de força está danificado, caso esteja, deverá ser substituído pela assistência técnica autorizada, a fim de evitar riscos.

b. Os móveis de verniz ou fórmica podem ficar marcados pelos pés do forno.

c. Não deixe cair água ou outro líquido no vidro da porta ou nas resistências quando ainda estiverem quentes.

d. Este produto é de uso doméstico e somente para alimentos.

e. É fundamental pré aquecer o forno antes de usá-lo.

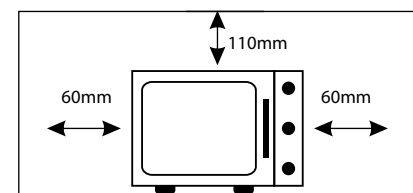
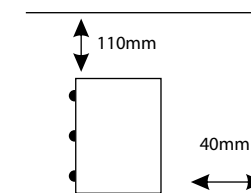
f. Nos primeiros usos, poderá eventualmente ocorrer gotejamento de água em baixo do forno, esta ocorrência é perfeitamente normal (devido a condensação de vapores gerados, não tendo nenhuma interferência no funcionamento do forno, esse gotejamento cessará com o decorrer do uso). A borracha de silicone está projetada para resistir altas temperaturas e possibilitar uma perfeita vedação ao forno, impedindo o escape de vapores, que poderiam ocasionar o amarelamento do frontal. Sendo assim, não a retire sob hipótese alguma.(CRYSTAL PLUS)

g. Evite abrir a porta do forno durante o preparo dos alimentos. Seu forno LAYR dispõe de porta de vidro permitindo a visualização dos alimentos.

h. A porta poderá ser removida, pressionando-a para cima e para fora.

i. Ao primeiro uso deixar o forno ligado, com a porta ligeiramente aberta, por 10 a 15 minutos, sem nenhum alimento dentro para eliminar completamente todos os resíduos de umidade, graxa de fabricação, bem como eventuais odores. Por alguns instantes poderá sair um pouco de fumaça, isto não representa defeito.

j. EMBUTIR – Para embutir seu Forno Elétrico Layr recomenda-se deixar um espaço nas laterais, na altura e na parte posterior e estes espaços deverão ficar livres para que haja circulação do ar, conforme desenho:

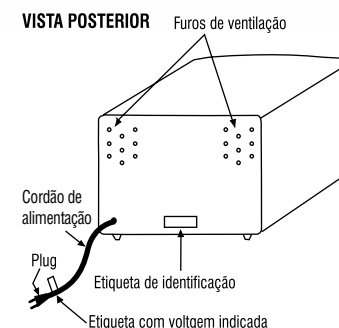
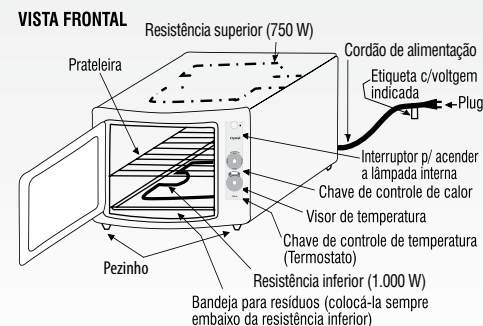
VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Os fornos Layr são dotados de resistências tubulares e blindadas, as quais irradiam calor através de raios infravermelho, assando os alimentos de maneira saudável e natural de modo a fornecer um assado final saboroso. Devido a sua potência e isolamento térmico, são fornos rápidos no preparo de alimentos, proporcionando economia de energia elétrica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CRYSTAL INOX	CRYSTAL PLUS
Corpo externo com acabamento	Inox	Branco
Corpo interno com revestimento	Easy-clean	Autolimpante
termostato com regulagem de 50º a 300º C	Sim	Sim
Isolamento térmico	Sim	Sim
Porta removível de vidro cristal temperado	Sim	Sim
Lâmpada interna (potência de 15 W ou 25 W)	Sim	Sim
Lâmpada piloto	Sim	Sim
Timer 0' a 120'	Não	Sim
Visor de temperatura	Sim	Sim
Prateleira removível em 3 posições	Sim	Sim
Capacidade interna 46 litros	Sim	Sim
Bandeja para resíduos	Sim	Sim
Perfil de silicone	Não	Sim
Voltagem 127 V ou 220 V - 60Hz	Sim	Sim
Potência 1.750W (resistência superior 750W / resistência inferior 1.000)	Sim	Sim
Consumo máximo a 300ºC	0,90 Kw/h	0,90 Kw/h
Corrente de 13,8 A (127 V) e 7,9 A (220 V)	Sim	Sim
Dimensões externas:		
largura	490mm	490mm
altura	415mm	415mm
profundidade	490mm	490mm
Dimensões internas:		
largura	360mm	360mm
altura	295mm	295mm
profundidade	440mm	440mm
Peso líquido	10,40kg	12,30kg
Peso bruto	11,20kg	13,50kg

Todos os cabos, fios e plugues são certificados pelo INMETRO.

CRYSTAL INOX

APRESENTAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO CRYSTAL INOX

FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO

- Para ligar seu forno gire a chave de controle de temperatura do termostato, no sentido horário, verificando no visor iluminado a temperatura desejada. A temperatura indicada no visor permanecerá iluminada até que a mesma seja atingida, apagando-se automaticamente quando for alcançada. Desta forma, mantendo-se a mesma temperatura, a luz do visor acenderá e apagará automaticamente de forma intermitente, indicando o perfeito funcionamento do termostato.
- Após ajustar a temperatura desejada, gire a chave controladora de calor na posição (inf. + sup.), "resistências inferior e superior" ligadas;

esta operação permite pré aquecer o forno. Após o pré aquecimento, posicionar a chave na posição desejada, levando-se em consideração a função escolhida (descongelar, aquecer, cozer ou assar). As posições indicadas no painel de controles são (Desl.) resistências superior e inferior desligadas, (Superior) resistência superior ligada, (Inferior) resistência inferior ligada, (Inf. + Sup.) resistências superior e inferior ligadas.

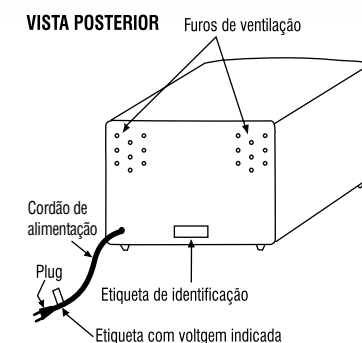
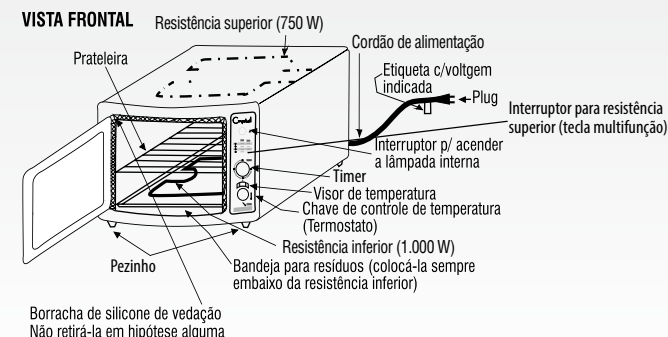
- A bandeja para resíduos deve sempre ser colocada embaixo da resistência inferior.

TABELA REFERENCIAL DE TEMPO E TEMPERATURA

Objetivando um maior rendimento e eficiência do forno, recomenda-se ligar simultaneamente o termostato na temperatura desejada e a chave de controle de calor da posição (Inf. + Sup.), "resistências inferior e superior ligadas", para que no menor espaço de tempo, seja alcançada a temperatura marcada no visor.

	TIPO DE ALIMENTO	TEMP. °C	TEMPO (MINUTOS)	POSIÇÃO DA CHAVE DE CONTROLE DE CALOR	OBS.
MASSAS	BOLO	200	30 a 35	inferior	*
	PÃO	200	25 a 30	inferior	*
	PÃO DE QUEIJO	200	20 a 30	inferior	*
	TORTA	200	30 a 40	inferior	*
	LASANHA	180	10 a 15	inferior	*
AVES	FRANGO	200 a 250	30 a 40	inferior	*
	PERU	200 a 250	40 a 50	inferior	*
	PATO	200 a 250	50 a 60	inferior	*
CARNES	COXÃO MOLE	200 a 250	50 a 60	inferior	*
	PICANHA	200 a 250	50 a 60	inferior	*
	MAMINHA	200 a 250	50 a 60	inferior	*
	FILÉ MIGNON	200 a 220	30 a 40	inferior	*
	PERNIL	200 a 220	60	inferior	*

Esta tabela é variável conforme o tipo, quantidade e peso do alimento. * Forno pré aquecido

APRESENTAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO CRYSTAL PLUS

FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO

- Para ligar seu Forno Elétrico Crystal Plus , acione o timer, caso contrário não ligará. Esta é uma medida de segurança e economia de energia.
- É aconselhável pré aquecer o Forno Elétrico Crystal Plus antes de usá-lo, para isto, gire o botão do termostato na posição 250ºC, acione o timer na posição marcando 10 minutos e ligue a resistência superior. Após o tempo estipulado o aparelho emitirá um som avisando seu desligamento e o forno estará pré aquecido.
- Com o forno já pré aquecido ajuste novamente o termostato na

temperatura desejada para o alimento escolhido e acione novamente o timer marcando o tempo necessário (ver tabela de tempo e temperatura).

- O aquecimento inferior (resistência inferior) é obtido simplesmente girando o termostato até a temperatura desejada (ligar antes o timer). O aquecimento superior (resistência superior) é obtido ligando-se a resistência superior.
- A resistência superior, como o próprio nome já diz, é utilizada para gratinar, dourar, assar e descongelar. Esta tecla liga a resistência superior sempre na temperatura indicada pelo termostato.
- A bandeja para resíduos deve sempre ser colocada embaixo da resistência inferior.

TABELA REFERENCIAL DE TEMPO E TEMPERATURA

Objetivando um maior rendimento e eficiência do forno, recomenda-se ligar simultaneamente o termostato na temperatura desejada e a resistência superior, "resistências inferior e superior ligadas", para que no menor espaço de tempo, seja alcançada a temperatura marcada no visor.

	TIPO DE ALIMENTO	TEMP. °C	TEMPO (MINUTOS)	POSIÇÃO DA CHAVE DE CONTROLE DE CALOR	OBS.
MASSAS	BOLO	200	30 a 35	inferior	*
	PÃO	200	25 a 30	inferior	*
	PÃO DE QUEIJO	200	20 a 30	inferior	*
	TORTA	200	30 a 35	inferior	*
	LASANHA	180	10 a 15	inferior	*
AVES	FRANGO	200 a 250	40 a 50	inferior	*
	PERU	200 a 250	50 a 60	inferior	*
	PATO	200 a 250	50 a 60	inferior	*

	TIPO DE ALIMENTO	TEMP. °C	TEMPO (MINUTOS)	POSIÇÃO DA CHAVE DE CONTROLE DE CALOR	OBS.
CARNES	COXÃO MOLE	200 a 250	50 a 60	inferior	*
	PICANHA	200 a 250	50 a 60	inferior	*
	TENDER	200 a 220	20 a 30	inferior	*
	FILÉ MIGNON	200 a 220	30 a 40	inferior	*
	PERNIL	200 a 220	60	inferior	*
	QUIBE	200 a 220	30 a 45	inferior	*
PEIXES	FILÉS	180 a 200	15	inferior	*
	POSTAS / BACALHOADA	180 a 200	20	inferior	*
	PEIXE INTEIRO	180 a 200	30	inferior	*

Esta tabela é variável conforme o tipo, quantidade e peso do alimento. * Forno pré aquecido

LIMPEZA

a. Efetue a limpeza com o forno frio e desligado da tomada.

b. Nunca use produtos que contenham amoníaco, soda ou qualquer outro produto corrosivo ou abrasivo.

c. A parte externa deverá ser limpa com esponja ou pano utilizando-se de água e sabão neutro.

d. A bandeja e a prateleira de seu forno poderão ser removidas facilitando sua limpeza.

e. Ao limpar a parte interna use pano úmido ou esponja com detergente e um pano limpo para secar (Crystal Inox).

f. Para evitar respingos de molho ou gordura cubra o assado com papel alumínio.

g. Após o uso é aconselhável deixar o forno com a porta semi aberta até que esfrie, evitando acúmulo de umidade no material isolante.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Sr. Consumidor

Este certificado de garantia é uma vantagem adicional ao que determina a lei.

O forno LAYR está coberto pela garantia contra qualquer defeito de fabricação, pelo prazo de 365 dias da data da sua compra.

Assistência Técnica Autorizada será responsável pela reparação do aparelho dentro do período de garantia.

Para que a presente garantia tenha validade, é necessário:

- que o forno somente tenha sido usado segundo as instruções que constam deste manual;
- que o forno não deverá ser aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma NÃO AUTORIZADA PELA FÁBRICA;
- apresentar a NOTA FISCAL ou sua cópia ao procurar a Assistência Técnica. A não observação DESTAS CONDIÇÕES, ISENTA A FÁBRICA DE QUALQUER RESPONSABILIDADE. O transporte do produto até o Posto de Assistência Técnica onde será efetuado o conserto, será por conta e risco do Consumidor, já que a garantia não cobre consertos ou visitas técnicas no local onde o produto esteja instalado. Eventuais visitas técnicas, desde que oferecidas pelos Postos Autorizados LAYR, serão pagas pelo consumidor.

Ficam excluídos desta garantia, os seguintes casos:

- os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência ou mau uso por parte do consumidor;
- o produto elétrico que for ligado em voltagem diferente da especificada pela fábrica;
- danos decorrentes de descargas elétricas e/ou atmosféricas;
- o produto que não for utilizado em serviço doméstico regular;
- instalação do aparelho em ambientes sujeitos a maresia;
- danos ocasionados no transporte, quer por empresa transportadora ou por quem vier a fazê-lo; utilização de peças, componentes e/o acessórios não recomendados pela J.Ryal & Cia. Ltda. .

Devido ao contínuo aperfeiçoamento de seus produtos, a J. Ryal & Cia Ltda., reserva-se do direito de alterar as características e os desenhos de seus produtos ou os mesmos deixar de produzi-los, sem prévio aviso.

O fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexatidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efetuar nos próximos produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.

Agradecemos pela escolha deste produto LAYR.